

## « Ringia en mantè da pail » – ina salata da savur e color

Per preparar la salata dovr'ins ringia.  
Il pesch pon ins cumprar sco conserva.  
La salata fa ina bella impressiun cun las rasadas en las differentas colurs dallas ingredienzas.  
Igl è dentant da far atenziun e na maschadar las colurs da las singulas rasadas.  
Il pli bel èsi da preparar e servir la salata en ina stgadella da glas rectangulara u sin in tablett rectangular.

Coier ils tartuffels, las carottas, las rischcotschnas, ils ovs e laschar sfradar.

Tagliar la ringia en baccuns e cuvrir il funs da la stgadella.

Manizzar fin las tschagulas e rasar ora sin il pesch.

Grattar ils tartuffels cotgs e duvrar sco proxima vetta.

Cuvrir ils tartuffels cun ina buna purziun maionesa.

Grattar las carottas e plazzar sisur.

Tagliar fin ils ovs e dar sin la rasada da carottas.

Grattar il mail per in'ulteriura vetta.

Grattar las rischcotschnas e cuvrir la salata.

Dar sisur precaut il rest da la maionesa.

Laschar trair en frestgera durant in pèr uras.

Ev. decorar cun peterschigl manizzà ed alura servir.



### Ingredienzas

*Per 4 – 6 personas:*

- 300 g ringia (Hering/Matjes)
- 1 tschagula
- 3-4 tartuffels
- 2 carottas
- 3 ovs
- 500 g rischcotschnas
- 1 mail
- 150 ml maionesa
- ev. peterschigl